MOUSSE DE CHOCOLATE SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

3 barras de chocolate (Lacta ou Hersheys) meio amargo (170 g cada)

2 caixinhas de creme leite (200 g cada)

5 claras

2 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Pique todo o chocolate (510 g) em pedaços pequenos.

Em um recipiente de vidro, junte o chocolate picado e o creme de leite (400 g) em temperatura ambiente.

Pegue uma panela que caiba o recipiente de vidro e coloque-o em banho-maria em fogo médio. Vá mexendo sempre até que o chocolate se dissolva junto ao creme de leite. Quando todo o chocolate derreter, apague o fogo, retire o recipiente da água e reserve.

Na batedeira, junte as 5 claras e o açúcar e bata em neve, bata bastante para que fiquem bem firmes.

Por fim, junte a mistura de chocolate e creme de leite às claras em neve, mexendo delicadamente. Transfira para os recipientes individuais ou um recipiente grande (como desejar servir), e leve à geladeira por + ou - 3 horas ou até que esteja firme.

Pronto! É só servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33568-mousse-de-chocolate-super-facil-2.html